

LAVORAZIONI A FREDDO

PER LAVORAZIONI “A FREDDO” SI INTENDONO TUTTE LE LAVORAZIONI EFFETTUATE SU PRODOTTI CHE NON SARANNO PIÙ SOTTOPOSTI A COTTURA (per esempio: porzionatura, assemblaggio ingredienti per insalate di riso, insalate russe ecc.). Non essendoci trattamenti termici successivi, è importante garantire la sicurezza degli alimenti mantenendo un elevato standard igienico.



Le superfici e gli attrezzi devono essere adeguatamente sanificati, le materie prime devono essere di ottima qualità e pulite prima dell'utilizzo.

Particolare attenzione deve essere rivolta alle preparazioni che prevedono l'uso di uova fresche in guscio, dal momento che microrganismi patogeni (*in particolare Salmonella*) possono essere presenti sulla superficie dell'uovo e da qui contaminare altri alimenti e superfici, anche attraverso le mani dell'operatore.

Poni attenzione

alle uova fresche in guscio



Per evitare questo inconveniente, valutare l'opportunità di utilizzare prodotti d'uovo pastorizzati (*un litro corrisponde a circa 20 uova*).

I prodotti "da servire freddi" dovrebbero essere anche lavorati e preparati a temperatura controllata, evitando di rimanere a temperatura superiore ai 10°C per oltre 2 ore, in quanto vi potrebbe essere una moltiplicazione di microrganismi patogeni.

Nel caso dell'ortofrutta, le alte temperature durante la lavorazione possono determinare anche uno scadimento delle caratteristiche di freschezza del prodotto, soprattutto se deve essere conservato per più giorni.



Lavora a temperatura controllata



SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI

Lo scongelamento rappresenta una fase molto delicata poichè, se non eseguita correttamente (*per esempio a temperatura ambiente per diverse ore*), può favorire la proliferazione microbica. Deve essere quindi realizzato in tempi rapidi o in tempi lunghi. Lo **SCONGELAMENTO RAPIDO** si effettua su piccole pezzature che possono essere messe a bagno in acqua fredda, nel caso di alimenti confezionati, o scaldati in forno a microonde.

Sì può fare così...



Lo **SCONGELAMENTO LENTO** si effettua su grandi pezzature che devono essere poste in frigorifero uno o due giorni prima dell'utilizzo, a seconda della dimensione del prodotto.

Per alcune tipologie di prodotto (*verdura per minestrone*) lo scongelamento può avvenire a temperatura ambiente.



*Leggi l'etichetta,
ti risolve ogni dubbio.
Esempio: "scongelare
in frigo per 12 ore circa..."*

SÌ!



NO!



LAVAGGIO ORTOFRUTTA

Il lavaggio dell'ortofrutta è una delle operazioni più delicate in quanto riguarda matrici molto sporche, che hanno al loro interno molta terra (*insalate a foglia larga*) o crescono nel sottosuolo (*patate, carote*).

Tali lavorazioni non devono contaminare gli altri alimenti, pertanto devono essere effettuate separatamente, utilizzando un lava verdura o dei lavelli a doppia vasca per consentire le operazioni di ammollo e di risciacquo. Laddove non è possibile una **"SEPARAZIONE FISICA"** delle lavorazioni si deve predisporre una **"SEPARAZIONE TEMPORALE"**, cioè effettuata in tempi diversi.

